

Der Einfluss des Ernährungsverhaltens auf die Rechte künftiger Generationen am Beispiel des Fleischkonsums in Deutschland

Schropp, Stephanie

Veröffentlichungsversion / Published Version
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Schropp, S. (2013). Der Einfluss des Ernährungsverhaltens auf die Rechte künftiger Generationen am Beispiel des Fleischkonsums in Deutschland. *Journal für Generationengerechtigkeit*, 13(1), 29-34. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-343282>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-NC-ND Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell-Keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY-NC-ND Licence (Attribution-Non Commercial-NoDerivatives). For more information see:
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

Der Einfluss des Ernährungsverhaltens auf die Rechte künftiger Generationen am Beispiel des Fleischkonsums in Deutschland

von Stephanie Schropp

Zusammenfassung: Künftige Generationen haben das Recht auf eine Welt, die mindestens den Lebensstandard und Komfort von heute ermöglicht. Schreitet die Erderwärmung allerdings in prognostiziertem Tempo voran, kann dies nicht mehr gewährleistet werden. Einen großen Einfluss auf CO₂-Emissionen hat der Verbraucher mit seinem Ernährungsstil. Vor allem der Konsum von Fleisch weist eine schlechte Klimabilanz auf. Indirekte Folgen sind Armut in Entwicklungsländern (Nord-Süd-Konflikt) und die Ausbeutung von Land und weiteren natürlichen Ressourcen künftiger Generationen. Ein bewusster und nachhaltiger Ernährungsstil kann dem entgegen wirken. Aber nicht nur der Konsument allein ist für die Reduzierung von Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Auch Politik und Handel sind gefordert. Denn nur in Gemeinschaft kann der Klimawandel verzögert und eine Generationengerechtigkeit aufrechterhalten werden.

Einleitung

Im Durchschnitt ist jeder deutsche Bürger für den Ausstoß von elf Tonnen Kohlendioxid (CO₂) pro Jahr verantwortlich.¹ Die Pro-Kopf-Angaben verschiedener Untersuchungen schwanken zwischen zehn und 12,5 Tonnen, je nachdem welche Bilanzierungsmethode (Quellen- oder Verbrauchsbilanz) angewandt wird und welche Faktoren (bspw. lediglich CO₂-Emissionen oder auch CO₂-Äquivalente) mit eingerechnet werden.² Neben den Bereichen Strom und Heizen sind davon laut Studien knapp 20 Prozent der in Deutschland verursachten CO₂-Emissionen auf Ernährungsgewohnheiten zurückzuführen. Dies entspricht circa 2,2 Tonnen pro Kopf und Jahr.³ Berücksichtigt werden neben dem Anbau bzw. der Erzeugung der Lebensmittel auch die Verarbeitung, der Transport, die Vermarktung und die Zubereitung sowie teilweise auch die Abfallbeseitigung.

Um die von der internationalen Klimapolitik geforderte Begrenzung der globalen Erderwärmung von maximal zwei Grad Celsius – das sogenannte Zwei-Grad-Ziel⁴ – zu erreichen, müsste der durchschnittliche Pro-

Kopf-Verbrauch auf jährlich zwei Tonnen CO₂ reduziert werden.⁵ Bereits bei einer Erwärmung um zwei Grad Celsius ist mit ernstesten Schäden zu rechnen, bei einer Erwärmung über zwei Grad Celsius prognostizieren Wissenschaftler eine dramatische Zunahme von Umweltbelastungen, die nicht mehr kontrollierbar sind und sich negativ auf natürliche, biologische und gesellschaftliche Systeme auswirken und in der Gesellschaft und Wirtschaft zu hohen Kosten führen.⁶ Dieses Vorhaben ist jedoch nur zu erreichen, wenn die Emissionen in allen Lebensbereichen deutlich reduziert werden. Obwohl das Wissen über die Gefahren und Auswirkungen des Klimawandels für Mensch und Umwelt sowie auch mögliche Handlungsoptionen in den letzten Jahren deutlich gestiegen sind, wachsen die weltweiten Treibhausgasemissionen, vor allem Kohlendioxid, weiterhin an.⁷ Dies hat verschiedene Ursachen: Der gestiegene Wohlstand und höhere Einkommen in den Industriestaaten sind Faktoren, die tendenziell mit einem höheren CO₂-Pro-Kopf-Verbrauch einhergehen, da sich die Menschen mehr leisten können und wollen – das betrifft auch die Wahl der Lebensmittel.⁸ Durch ineffiziente Nutzung von Land und Ausbeutung natürlicher Ressourcen wird die Umwelt nachhaltig zerstört.⁹ Die Vertei-

lungsgerechtigkeit zwischen Entwicklungsländern und Industrienationen sowie zwischen den Generationen wird zu einem immer größeren Problem. Laut Herrmann hat die „weltweite Umweltzerstörung (...) ein Ausmaß erreicht, bei dem es längst nicht mehr um den Artenschwund von bestimmten Pflanzen und Tieren oder um die Vernichtung von Wäldern geht. Bedroht ist vielmehr die Welt als Lebensraum des Menschen. Dies rührt an das Recht auf Leben.“¹⁰ Künftige Generationen werden damit konfrontiert, in einer Welt leben zu müssen, deren Ressourcen jahrelang ausgebeutet wurden. Ein angemessener Lebenskomfort ist durch die Folgen von Umweltzerstörung und Klimawandel stark eingeschränkt.

Der Fleischkonsum in Deutschland und seine Auswirkungen auf Umwelt, Klima und Gesundheit

Laut dem Deutschen Fleischer-Verband lag der deutsche Pro-Kopf-Verzehr von Fleisch im Jahr 2010 bei rund 89,3 Kilogramm.¹¹ Zieht man Knochen und Fette ab, sind es immerhin noch 61,1 Kilogramm Fleisch, die in Deutschland tatsächlich konsumiert wurden – Tendenz leicht steigend. Nach einer Studie von Wissenschaftlern der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg essen Männer dabei doppelt so viel Fleisch wie Frauen.¹²

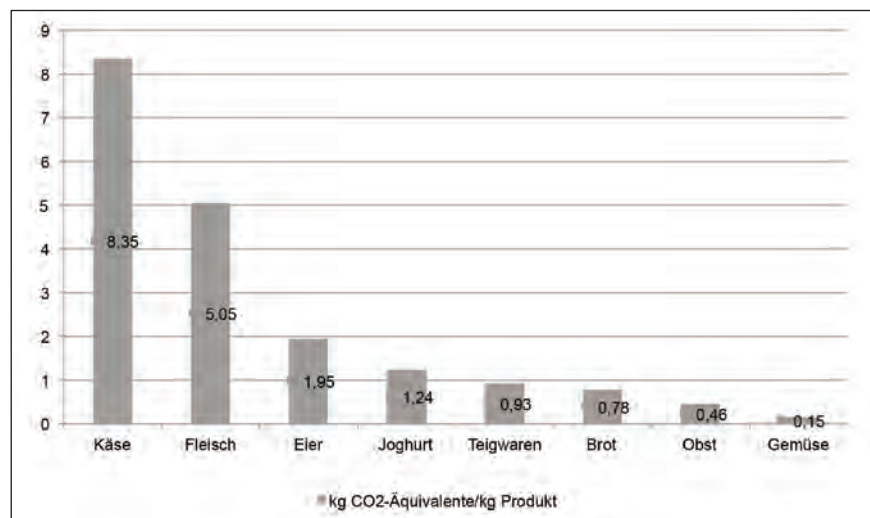


Abbildung 1: Treibhausgasemissionen verschiedener Lebensmittel (von der Landwirtschaft bis zum Handel). Darstellung nach Wiegmann et al. 2005: 30.

Ein großer Teil der verursachten Emissionen innerhalb des Ernährungsbereiches ist auf den Konsum von Fleisch und die starke Zunahme der Fleischproduktion in Deutschland zurückzuführen.¹³ Tierische Produkte wie Milch-erzeugnisse, Fleisch und Eier machen den größten Anteil an der Ernährung aus. Zudem ist bewiesen, dass die Klimabilanz dieser Lebensmittel aufgrund der entstehenden Emissionen in der Viehhaltung deutlich schlechter ausfällt als die der pflanzlichen Produkte.¹⁴ Dies verdeutlicht Abbildung 1 auf S. 29.

Der steigende Fleischkonsum und Verzehr tierischer Lebensmittel hat gravierende Auswirkungen auf Umwelt und Klima. Er ist teils direkt und teils indirekt verantwortlich für den steigenden Ausstoß von Treibhausgasen.¹⁵ Zum einen entstehen direkt durch die Viehhaltung Emissionen, vor allem Methan und Lachgas durch Rinderhaltung,¹⁶ zum anderen trägt er aufgrund des hohen Bedarfs an Soja als Futtermittel zur Rodung von Urwäldern und der Zerstörung von Ökosystemen und natürlichen Ressourcen im großen Stil bei, was ebenfalls zum vermehrten Ausstoß von Treibhausgasen führt.¹⁷ Durch die steigenden Treibhausgasemissionen schreitet die globale Erderwärmung schneller voran und führt zu prognostizierten „großräumigen Schäden für Landwirtschaft, Wasserversorgung, Küstenregionen und viele[r] Ökosysteme“.¹⁸ Die benötigte landwirtschaftliche Nutzfläche für den weltweiten Fleischkonsum ist enorm: Rund 26 Prozent der eisfreien Erdoberfläche dient der Viehwirtschaft.¹⁹ Insgesamt fast 80 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche wird für Weideland (3,4 Milliarden Hektar) und Futtermittelanbau (0,5 Milliarden Hektar) genutzt.²⁰ Würden Böden nachhaltig bewirtschaftet werden, so könnten Landwirtschaft und Viehhaltung durchaus auch positive Effekte auf das Klima und die Böden bewirken. Denn durch Beweidung wird Kohlenstoff als Humus im Boden gespeichert, und dieser fördert die Fruchtbarkeit von Böden.²¹ Die Massentierhaltung, wie sie heute praktiziert wird, und der hohe Anteil an synthetischen Düngern, die für die Futtermittelherstellung eingesetzt werden, haben jedoch keine derartigen positiven Auswirkungen – ganz abgesehen von den ethischen Aspekten gegenüber den Tieren.

Immer wieder führen neue Nahrungsmittelskandale zu Verunsicherung in der Bevölkerung.²² Gammelfleisch, Eier mit zu hoher Dioxinbelastung und die rasante Verbreitung des EHEC-Virus sind nur einige von

ihnen. Die Folge des Fleischhungers und der industriellen Massentierhaltung ist die zunehmende Belastung der Nahrung und des Fleisches mit unerwünschten Schadstoffen, die zu Krankheiten beim Menschen führen können.²³ Teilweise finden sich im Fleisch Rückstände bspw. von Tierarzneimitteln wie Antibiotika oder Masthilfsmittel.²⁴ Durch die systematische Gabe von Antibiotika in der Tierhaltung (bspw. in der Schweine- und Geflügelhaltung) kann es zur Bildung von Resistenzen kommen, was wiederum vor allem für immunschwache Menschen schwerwiegende Folgen haben kann.²⁵ Auch die Ausbreitung von sogenannten Zivilisationskrankheiten wie zum Beispiel Herz- und Kreislauferkrankungen und Übergewicht in den Industriestaaten ist mitunter auf den gestiegenen Fleischkonsum zurückzuführen.²⁶

Wenn der moderne Mensch die Tiere, deren er sich als Nahrung bedient, selbst töten müsste, würde die Anzahl der Pflanzenesser ins Ungemessene steigen.

/ Christian Morgenstern /

Ungleiche Nahrungsverteilung: Nord-Süd-Konflikt und Generationengerechtigkeit

Obwohl in den Industriestaaten Lebensmittel im Überfluss zur Verfügung stehen, sind auch heute noch etwa 17 Prozent der Weltbevölkerung von Hunger und Unterernährung betroffen.²⁷ Durch immer neue technische Innovationen in der industriellen Landwirtschaft konnten bisher massive Steigerungen in der Lebensmittelproduktion erzielt werden, um die Ernährung der Weltbevölkerung – auch in Zukunft – sicherzustellen. Tatsächlich profitiert aber nur ein Teil der Bevölkerung von diesen Entwicklungen. Die Kluft zwischen Arm und Reich, zwischen Wohlstand und Hunger ist größer denn je.²⁸ Grund dafür ist zum einen die Tatsache, dass sich die Bauern in Entwicklungsländern diese neuen Technologien nicht leisten können. Zum anderen sind sie in ihrer Heimat nicht konkurrenzfähig gegenüber Importen, die industriell hergestellt werden.²⁹ Schwierig ist zudem der Fakt, dass ein Großteil der Produktion von Getreide oder Soja – auch in Entwicklungs- und Schwellenländern – als Tierfutter und nicht für den menschlichen Konsum verwendet und exportiert wird.³⁰ Das führt dazu, dass Menschen auch in Regionen hungern, in denen eigentlich genug Nahrungsmittel zur Verfügung stehen.

Eine weitere Problematik spiegelt sich in der weltweit unterschiedlichen Verteilung von Süßwasser wider. Denn der anhaltende Wassermangel, der schon jetzt in vielen Ländern herrscht, wird durch die Erderwärmung und Klimaveränderungen zunehmen.³¹ Der große Wasserbedarf, der vor allem bei der Produktion von tierischen Lebensmitteln benötigt wird, führt dazu, dass der Import von wasserintensiven Produkten zunimmt, um eigene Vorräte zu schonen.³² Vor allem Entwicklungsländer weisen mehr Wasserexporte als Importe auf. Dies führt zur Verringerung der Produktionsfähigkeit im eigenen Land, so dass weniger Lebensmittel für die eigene Bevölkerung produziert werden und Hunger entsteht.

Wie im vorangegangenen Abschnitt bereits erläutert, wird der anthropogene – vom Menschen verursachte – Klimawandel zur Herausforderung für heutige und künftige Generationen. Die Landwirtschaft ist zugleich Täter und Opfer des Klimawandels.³³ Denn auf der einen Seite ist sie durch die enorme Produktion von Lebensmitteln und tierischen Produkten Verursacher von Emissionen, auf der anderen Seite leidet sie durch die zunehmenden Umweltbelastungen. Diese Problematik wird sich in den nächsten Jahren verschärfen und ist nur durch eine sofortige Umstellung auf eine nachhaltigere Bewirtschaftung der Flächen und einen nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen zu bewältigen.³⁴

Künftige Generationen werden auch unter den Folgen der Ausbreitung von Zivilisationskrankheiten und gesundheitlichen Veränderungen stärker leiden. Laut Weltgesundheitsorganisation sterben heute jährlich 200.000 Menschen durch Pestizide in Lebensmitteln.³⁵ Die Ausbreitung von Zivilisationskrankheiten führt wiederum zu höheren Kosten im Gesundheitssystem. Alleine im Jahr 2007 haben ernährungsbedingte Krankheiten circa 30 Prozent der Kosten des deutschen Gesundheitssystems verursacht.³⁶ Auch die vermehrte Bildung von multiresistenten Keimen durch den systematischen Einsatz von Antibiotika in der Massentierhaltung kann sich zu einer ersten und noch nicht absehbaren Problematik für künftige Generationen entwickeln.³⁷ Es kann festgehalten werden, dass alle Generationen sowohl akute als auch künftige Probleme in der Verteilungsgerechtigkeit lösen müssen. Ein Ansatzpunkt ist dabei eine nachhaltige Ernährung.

Definition einer nachhaltigen Ernährung und Fleischkonsum als soziokulturelles Merkmal

Um mögliche Handlungsoptionen für Verbraucher festzustellen, muss zunächst definiert werden, was unter nachhaltiger Ernährung überhaupt verstanden werden kann. Eberle und Hayn schlagen in der Publikation „Ernährungswende“ folgende fünf Merkmale vor:³⁸

1. Umweltverträglichkeit: Die Umweltprobleme durch Erzeugung, Verarbeitung und Konsum von Lebensmitteln sind so gering wie möglich und die Ernährung trägt zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei.
2. Gesundheitsförderung: Nachhaltige Ernährung trägt zum körperlichen, geistigen und sozialen Wohlbefinden und zu mehr Lebensqualität für alle bei. Sie vermeidet unter anderem auch Fehlernährung.
3. Ethische Verantwortung: Soziale Gerechtigkeit, faire Handelsbeziehungen, sowohl global als auch regional, und artgerechte Tierhaltung werden gefördert.
4. Alltagstauglichkeit: Die Ernährung ist mit alltäglichen Routinen vereinbar und kann von den Konsumenten im Alltag umgesetzt werden.
5. Förderung der soziokulturellen Vielfalt: Nachhaltige Ernährung unterstützt die Vielfalt von Ernährungsweisen und ermöglicht, sich sowohl in unterschiedlichen kulturellen und sozialen Milieus, als auch in unterschiedlichen Lebenslagen oder -phasen nachhaltig zu ernähren.

Seit Erfindung der Kochkunst essen die Menschen doppelt so viel wie die Natur verlangt.

/ Benjamin Franklin /

Die Deutschen essen inzwischen doppelt so viel Fleisch wie vor hundert Jahren und damit auch doppelt so viel wie gesund ist.³⁹ Doch die Forderung nach einer Änderung des Essverhaltens ist leichter gesagt als getan. Der tägliche Konsum ist eingebettet in ein Muster von Alltagshandlungen und sehr komplex. Nicht nur soziale Faktoren spielen eine Rolle, sondern auch Traditionen und Rituale. Rahmenbedingungen wie Bedürfnisse, soziale Gegebenheiten und Infrastruktur spielen mit in das Konsumverhalten hinein. Konsum wird nicht rational entschieden. Die Ernährung, insbesondere der Fleischkonsum, ist stark emotional besetzt und stiftet auch heute noch Identitäten.⁴⁰ Mit dem Konsum von Fleisch werden beispielsweise Merkmale wie Männlichkeit, Fitness, Ländlichkeit oder

Religiosität verbunden. Zudem ist Fleisch als „wertvolles“ Nahrungsmittel stark traditionell in der Gesellschaft verankert und erschwert dadurch kurzfristige Verhaltensänderungen. Durch die Emotionalisierung werden abstrakte Fleisch-Images geschaffen, die ethische, gesundheitliche und auch klimarelevante Probleme des Fleischkonsums verdecken. Weitere Aspekte liegen beispielsweise in der Produktwerbung, die stark die positiven Wertzuschreibungen von Fleischkonsum stützt. Dies führt zu unklaren Informationskenntnissen innerhalb der Bevölkerung und hemmt die Konsumenten, das Essverhalten zu überdenken, geschweige denn zu ändern.⁴¹

Verschiedene Ernährungsstile und ihr Treibhausgaspotenzial

Ernährung ist ein Teil der alltäglichen Lebensführung und basiert auf individuellen Bedürfnissen und Wünschen. Sie ist geprägt von finanziellen und zeitlichen Rahmenbedingungen sowie von eingespielten Routinen.⁴² In der Studie „Ernährungswende“ beschreiben Eberle und Hayn sieben unterschiedliche Ernährungsstile, die das Ernährungshandeln der Deutschen beschreiben, und geben einen Einblick in deren Umweltauswirkungen.⁴³

1. Desinteressierte FastfooderInnen: Diese Gruppe interessiert sich nur wenig für Fragen der Ernährung und Gesundheit und isst vor allem außer Haus und fleischlastige Nahrung.
2. Billig- und Fleisch-Esser: Der Preisaspekt der Lebensmittel und der geringe Zeitaufwand ihrer Zubereitung stehen bei dieser Gruppe im Vordergrund. Sie kocht nur gelegentlich, dann aber vorwiegend Fertigge-

richte und Fleisch.

3. Freudlose GewohnheitsköchInnen: Sie weisen ein nur gering ausgeprägtes Bewusstsein für ihre Ernährung und fest verankerte Ernährungsgewohnheiten auf.
4. Fitnessorientierte Ambitionierte: Die disziplinierte Ernährung soll ihre körperliche Leistungsfähigkeit und Fitness erhalten. Auf dem Speiseplan stehen vor allem hochwertige und gesundheitsfördernde Produkte (Bio-Lebensmittel, Functional Food).
5. Gestresste AlltagsmanagerInnen: Sie möchten ihre Familie gesund ernähren, die Ernährung sollte daher abwechslungsreich sein, regelmäßiges Kochen mit frischen Zutaten ist Voraussetzung.
6. Ernährungsbewusste Anspruchsvolle: Sie haben ein starkes Interesse an Ernährungs- und Gesundheitsfragen und sind hoch motiviert, sich konsequent nachhaltig zu ernähren. Sie achten auf Qualität, Frische, Regionalität und Naturbelassenheit der (Bio-)Lebensmittel.
7. Konventionelle Gesundheitsorientierte: Ein starkes Interesse an Fragen zur Ernährung und eine hohe Wertschätzung gegenüber gesunder Nahrungsmittel charakterisiert diese Gruppe. Gekocht wird gerne und reichlich.

Die vorgestellten Ernährungsstile weisen deutliche Unterschiede bezüglich der Interessen und Gewohnheiten, aber auch bezüglich der Umweltbelastung (bis zu 25 Prozent) auf. Am klimarelevantesten ist der Anteil des Außer-Haus-Verzehrs. Je höher dieser ausfällt, desto höher sind die Emissionen. So verursachen die „freudlosen GewohnheitsköchInnen“ – bedingt durch den geringen Außer-Haus-Verzehr – mit durchschnittlich rund 1,8 Tonnen CO₂-Äquiva-

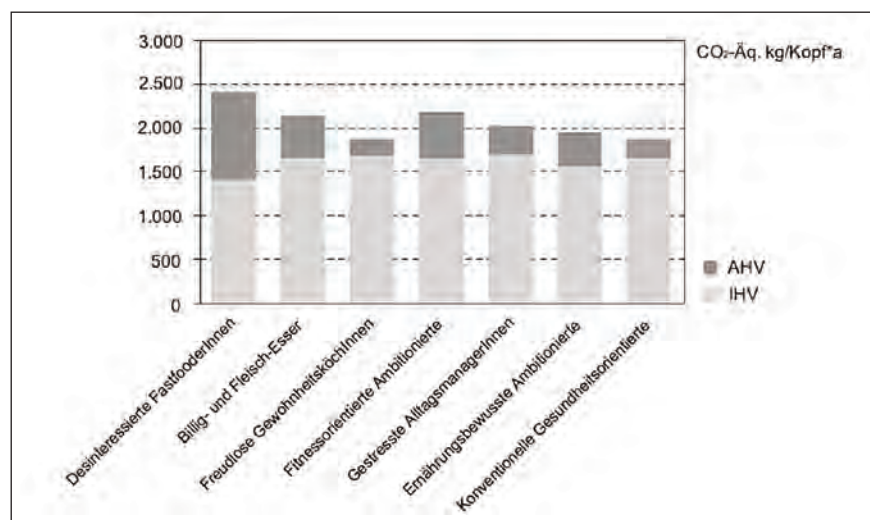


Abbildung 2: Emissionen verschiedener Ernährungsstile (vgl. Eberle/Hayn 2007). Darstellung nach Wiegmann et al. 2005: 56.

lenten pro Jahr und Kopf die geringsten Umweltauswirkungen, die „desinteressierten FastfooderInnen“ mit knapp 2,5 Tonnen dagegen die höchsten. Die folgende Grafik verdeutlicht die unterschiedlichen Emissionen der verschiedenen Ernährungsstile. Dabei wird von einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch von zwei Tonnen Treibhausgasemissionen im Bereich der Ernährung ausgegangen.⁴⁴

Individuelle Handlungsmöglichkeiten der Konsumenten

Welchen Einfluss die eigene Ernährungsweise haben kann, zeigt die Studie von Wiegmann et al., die in einem Szenario „Fleisch 2030“ die Umweltauswirkungen untersuchten.⁴⁵ Wenn der Fleischkonsum bis zum Jahre 2030 auf die Hälfte reduziert werden würde, sanken die Emissionen aus dem Jahr 2000 dadurch um sieben Prozent. Dies ist zum einen in der steigenden Energieeffizienz und zum anderen in der prognostizierten Reduzierung des tatsächlichen Fleischkonsums begründet.⁴⁶

Laut der bereits erwähnten Studie von Wissenschaftlern der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg würde sich der Ausstoß von Treibhausgasen um rund 15 Millionen Tonnen (CO₂-Äquivalente) und der Ausstoß von Ammoniak um 60.000 Tonnen verringern, wenn Männer ihr Essverhalten an das von Frauen anpassen würden.⁴⁷

Bei allem, was man tut, das Ende zu bedenken, das ist Nachhaltigkeit.
/ Eric Schweitzer /

Die Fragestellung, wie eine klimaoptimierte Ernährung im Alltag umgesetzt werden kann, orientiert sich grundsätzlich an drei Fragen:

1. Was wird eingekauft?
 2. Wie wird der Weg zum Einkaufsort zurückgelegt?
 3. Wie wird das Essen zu Hause zubereitet?
- Zu den oben genannten Fragestellungen nennen von Körber und Kretschmer ganz konkrete Handlungsmöglichkeiten, die Konsumenten helfen, ihre Ernährung nachhaltig und klimabewusst zu gestalten:⁴⁸

1. Bevorzugung von pflanzlichen Lebensmitteln: Laut von Körber und Kretschmer können die Treibhausgasemissionen im Bereich Ernährung durch einen klimaoptimierten Ernährungsstil um die Hälfte reduziert werden. Klimafreundliche Ernährung geht vor allem mit der Reduzierung des Fleischkonsums einher: Würde zum Beispiel

der Fleischkonsum auf ein bis zwei Fleischmahlzeiten pro Woche reduziert, läge das Einsparpotenzial gegenüber der deutschen Durchschnittsernährung bei 30 Prozent.⁴⁹

2. Verzehr von ökologisch erzeugten Lebensmitteln: Eine biologische Landwirtschaft ist der konventionellen vorzuziehen.⁵⁰ Die Unterschiede liegen im Anbau bzw. in der Tierhaltung: Durch den Verzicht auf synthetische Dünger und den Einsatz von Hilfsstoffen schneidet die ökologische Landwirtschaft deutlich besser ab. Die Herstellung synthetischer Dünger ist mit einem hohen Energieverbrauch verbunden, und selbst höhere Emissionen durch geringere Erträge beim Ökolandbau werden dadurch kompensiert.⁵¹

3. Regionale Erzeugnisse: In den letzten 20 Jahren hat sich die Anzahl der Lebensmitteltransporte deutlich erhöht, in Deutschland gar verdoppelt.⁵² Das ist unter anderem auf die zunehmende Weiterverarbeitung der Lebensmittel in spezialisierten Betrieben zurückzuführen, weil dadurch viele Zwischentransporte entstehen. Laut von Körber und Kretschmer hängt „die Umweltbelastung bei Transporten von Lebensmitteln (...) von der Entfernung und der Energieeffizienz des verwendeten Transportmittels ab.“⁵³ Die meisten Lebens- und Futtermitteltransporte werden mit dem LKW zurückgelegt, was eine deutlich schlechtere Klimabilanz als der Transport mit der Bahn hat. Die mit Abstand schlechteste Klimabilanz weisen Flugtransporte auf.⁵⁴

4. Bevorzugung gering verarbeiteter Lebensmittel inklusive Frischkost: Von Körber und Kretschmer empfehlen sowohl aus gesundheitlichen Gründen als auch zum Schutz des Klimas den Verzehr von wenig oder gar nicht verarbeiteten Lebensmitteln. Vor allem Tiefkühlprodukte werden kritisiert, da sie „große Energiemengen bei der Aufrechterhaltung der Kühlkette während Transport und Lagerung“ benötigen.⁵⁵ In der Regel sei jeder weitere industrielle Verarbeitungsprozess mit Energieaufwand und Emissionen verbunden.

5. Energieeffizienz und Nutzung von Ökostrom: Die Wahl der Haushaltsgeräte zur Lagerung und Zubereitung der Lebensmittel hat Auswirkungen auf die Klimabilanz. Immerhin machen Kleingeräte im Haushalt rund 20 Prozent des gesamten Stromverbrauchs aus.⁵⁶ Bei geplanten Neuanschaffungen, etwa bei Kühlgeräten, sollten Konsumenten vor allem die Kennzeichnung zur Energieeffizienzklasse prüfen und die Geräte der besten Klasse wählen.⁵⁷

Die Umstellung auf Ökostrom von zertifizierten Anbietern ist ein wirksamer Hebel in der Reduzierung von Treibhausgasemissionen. Im Schnitt können damit 480 Gramm CO₂/kWh vermieden werden. Bei einem gängigen Drei-Personen-Haushalt wäre dies eine Ersparnis von mehr als 1000 Kilogramm CO₂/Jahr allein durch den Wechsel zu Ökostrom aus regenerativen Quellen.⁵⁸

6. Einkauf zu Fuß oder mit dem Fahrrad: Die tägliche Mobilität hat einen großen Anteil am eigenen ökologischen Fußabdruck. Laut Studien liegen die Treibhausgasemissionen, die in Deutschland durch Mobilität verursacht werden in einer ähnlichen Größenordnung wie die im Bereich der Ernährung.⁵⁹ Schon eine fünf Kilometer weite Autofahrt zum Supermarkt hat mit 1,3 Kilogramm CO₂ nur eine gering niedrigere Bilanz als die von einem Pfund Schweinefleisch aus biologischem Anbau (1,6 Kilogramm CO₂).⁶⁰ Deshalb sollten Konsumenten darauf achten, den Einkauf mit dem Fahrrad oder zu Fuß zurückzulegen, oder aber öffentliche Verkehrsmittel zu nutzen.

Generell haben Konsumenten viele individuelle Handlungsmöglichkeiten, die Klimabilanz der eigenen Ernährung zu reduzieren. Aber auch soziale Initiativen wie Carrot-mobs,⁶¹ Veggietage, Ratgeber zu bewusstem Konsum (zum Beispiel der KonsumCheck von „Klima sucht Schutz“) können dazu beitragen, einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu fördern und einen nachhaltigen Lebensstil zu implementieren.

Empfehlungen und Ausblick

Um eine Richtung einzuschlagen, die Generationengerechtigkeit sicherstellt, müssen die Konsumenten etwas an ihrer Ernährungsweise ändern. Diese Trendwende kann und sollte durch politische Maßnahmen und durch Veränderungen im Handel unterstützt werden.

Auf der Konsumentenebene müssen Verbraucher ihren Fleischkonsum verringern. Würden die Menschen mehr Wert auf weniger, aber dafür qualitativ hochwertigeres Fleisch legen und mehr pflanzliche, saisonale Produkte aus biologischer Erzeugung kaufen, so würden die mit der Produktion verbundenen Emissionen und auch die Landnutzung zurückgehen. Konsumenten müssen Fleisch wieder als etwas Besonderes ansehen und nicht als Billigware, die in Massen produziert wird.

Ziel der Handelsebene muss es sein, dass es der Trend hin zu regionalen, saisonalen und ökologischen (Bio-)Produkten aus der Ni-

sche schafft und die Nachfrage an Billigfleisch abnimmt. Dazu muss der Bedarf durch kommunikative Maßnahmen wie zum Beispiel durch Werbung geweckt werden.

Auf der politischen Ebene gibt es mehrere Möglichkeiten, die Nachfrage nach (Billig)Fleisch einzuschränken. Von zahlreichen Organisationen und Verbänden wird deshalb gefordert, dass Lebensmittel, die eine hohe Klimawirksamkeit aufweisen, mit einer sogenannten „Emissionssteuerabgabe“ belegt werden sollen.

Die Natur ist die beste Apotheke. / Sebastian Kneipp /

Auch Siegel können als Orientierung dienen, tragen aber aufgrund ihrer stark unterschiedlichen Kriterien oftmals zur Verunsicherung der Verbraucher bei und leisten (noch) wenig Aufklärungsarbeit.

Eine sehr wichtige politische Maßnahme ist außerdem die sofortige Beschränkung des Einsatzes von Antibiotika in der Tierhaltung. Nur dadurch kann die Bildung und Entwicklung von Resistenzen gegenüber Antibiotika verhindert werden.⁶²

Abschließend lässt sich festhalten, dass eine frühzeitige Aufklärung über einen gesunden Ernährungsstil bereits im Kleinkindalter beginnen muss.

Um dem anthropogenen Klimawandel also Einhalt zu gebieten und künftigen Generationen eine lebenswerte Welt zu hinterlassen, muss in der Gesellschaft eine deutliche und dauerhafte Trendänderung zugunsten eines klimafreundlicheren Lebensstils stattfinden. Denn nicht die Jugend der heutigen Generation, sondern die kommenden Generationen werden unter den Klimafolgen, der Umweltzerstörung und der Vernichtung der lokalen Lebensmittelmärkte leiden. Letztendlich muss gemeinsam herausgefunden werden, welche Form der Landwirtschaft nötig ist, um die verschiedenen Bereiche wie Essgewohnheiten, traditionelle Lebensgewohnheiten und Lebensstandard nachhaltig in Einklang zu bringen. Denn die Wende zu einem nachhaltigeren und klimabewussteren Ernährungsverhalten ist ohne das Engagement aller Generationen nicht zu schaffen. Künftige Generationen werden die Altlasten heutiger Verhaltensmuster tragen und mit gutem Beispiel vorangehen müssen.

Anmerkungen

1. Schächtele/Hertle 2007.
2. Schächtele/Hertle 2007.

3. Schächtele/Hertle 2007.

4. Das Zwei-Grad-Ziel beschreibt das Vorhaben, die globale Erderwärmung auf höchstens zwei Grad Celsius zu begrenzen. Dazu muss der Anstieg der weltweiten Treibhausgasemissionen spätestens bis 2020 gestoppt und anschließend jährlich um mindestens fünf Prozent gesenkt werden. Bis zum Jahr 2050 dürfen die jährlich entstehenden Emissionen lediglich die Hälfte der Emissionen von 1990 betragen (vgl. Knoche et al. 2009).

5. Knoche et al. 2009.
6. Knoche et al. 2009.
7. Vgl. UBA 2010.
8. UBA 2010.
9. Vgl. Eberle/Hayn 2007.
10. Herrmann 2000: 2.
11. DFV 2012.
12. Meier/Christen 2012.
13. Stratmann et al. 2008.
14. Wiegmann et al. 2005.
15. Popp/Lotze-Campen 2012.
16. Popp/Lotze-Campen 2012.
17. Eberle/Hayn 2007.
18. Popp/Lotze-Campen 2012: 181.
19. LEAD; FAO 2011.
20. LEAD; FAO 2011.
21. Idel 2012.
22. Dieckmann/Trentmann 2012.
23. Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2013.
24. Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2013.
25. Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2013.
26. Grimm 2012.
27. Rützler 2012.
28. Rützler 2012.
29. Rützler 2012.
30. Dieckmann/Trentmann 2012.
31. Leitzmann 2012.
32. Leitzmann 2012.
33. Greenpeace 2011.
34. Greenpeace 2011.
35. Greenpeace 2011.
36. BMELV 2007.
37. Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2013.
38. Vgl. Eberle/Hayn 2007.
39. DBV 2011; DGE 2011.
40. Trummer 2011.
41. Trummer 2011.
42. Eberle/Hayn 2007.
43. Eberle/Hayn 2007.
44. Eberle/Hayn 2007.
45. Wiegmann et al. 2005.
46. Wiegmann et al. 2005.
47. Meier/Christen 2012.
48. von Körber/Kretschmer 2009.
49. von Körber/Kretschmer 2009.
50. Wiegmann et al. 2005.
51. Wiegmann et al. 2005.

52. von Körber/Kretschmer 2009.

53. von Körber/Kretschmer 2009: 282.
54. von Körber/Kretschmer 2009.
55. von Körber/Kretschmer 2009: 282.
56. IEA 2007.
57. IEA 2007.
58. co2online 2013b.
59. Stratmann 2008.
60. co2online 2013a.
61. Ziel eines Carrotmobs ist es, möglichst viel Geld für Energiesparmaßnahmen zu erwirtschaften. Als Gegenteil eines Boykotts birgt die Aktionsform für alle Beteiligten Vorteile. Konsumenten werden aufgerufen, an einem bestimmten Tag in einem bestimmten Geschäft einzukaufen. Alle Einnahmen der Aktion werden in Energiesparmaßnahmen investiert.
62. Heinrich-Böll-Stiftung et al. 2013.

Literatur

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) (2007): Gesunde Ernährung und Bewegung – Schlüssel für mehr Lebensqualität. Eckpunktepapier. Berlin.

co2online gemeinnützige GmbH (2013a): Themenspezial Konsum. Info auf der Homepage: www.konsumcheck.de.

co2online gemeinnützige GmbH (2013b): Themenspezial Ökostrom. Info auf der Homepage: <http://www.energiesparclub.de/themenspezial/oekostrom/echter-oekostrom-statt-mogelpackungen/index.html>.

Deutscher Bauernverband (DBV) (2012): Situationsbericht 2012. Essen in Deutschland 1900-2010. Berlin.

Deutscher Fleischer-Verband e. V. (DFV) (2012): Geschäftsbericht des Deutschen Fleischer-Verbandes 2010/2011. Frankfurt am Main.

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) (2011): Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE. Bonn.

Dieckmann, Bärbel / Trentmann, Claudia (2012): Nahrungsmittelskandale und Hungerkrisen. Globale und lokale Lösungsansätze. In: Not für die Welt. Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Brockhaus/wis-senmedia. Gütersloh/München.

Eberle, Ulrike / Hayn, Doris (2007): Ernährungs-wende. Eine Herausforderung für

Politik, Unternehmen und Gesellschaft. In: Öko-Institut e. V. und Institut für sozial-ökologische Forschung (Hg). Freiburg/Frankfurt am Main.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2011): Food Outlook. Global Market Analysis. Rom.

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2006): Livestock's long shadow. Environmental issues and options. Rom.

Greenpeace e. V. (2011): Was wollen wir essen? Gift und Gentechnik – nein danke! Hintergrund Landwirtschaft. Hamburg.

Grieffhammer et al. (2010): CO₂-Einsparpotenziale für Verbraucher. Studie im Auftrag des Verbraucherzentrale Bundesverbandes e. V. im Rahmen des vom Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit geförderten Projekts „Starke Verbraucher für ein gutes Klima“. Freiburg.

Grimm, Hans-Ulrich (2012): Industrial Food. Der Einfluss der Nahrungsmittelindustrie auf die globale Erzeugung von Nahrungsmitteln. In: Not für die Welt. Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Brockhaus/wissenmedia. Gütersloh/München.

Heinrich-Böll-Stiftung / BUND für Umwelt und Naturschutz / Le Monde diplomatique (2013): Fleischatlas 2013. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. Berlin.

Herrmann, Axel (2000): 50 Jahre Menschenrechtserklärung. In: Informationen zur politischen Bildung. Menschenrechte. Nr. 210/2000. Bonn.

Idel, Anita (2012): Die Kuh ist kein Klima-Killer! Wie die Agrarindustrie die Erde verwüstet und was wir dagegen tun können. Marburg: Metropolis Verlag.

International Energy Agency (IEA) (2007): Energy use in the new millenium: trends in IEA countries. Paris.

Knoche, Guido et al. (2009): Konzeption des Umweltbundesamtes zur Klimapolitik. Notwendige Weichenstellungen 2009. In: Umweltbundesamt (Hg.). Dessau-Roßlau.

Leitzmann, Claus (2012): Zwischen Mangel und Überfluss. Die globale Ernährungssituation. In: Not für die Welt. Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Brockhaus/wissenmedia. Gütersloh/München.

Lifestock, Environment and Development (LEAD) / Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (2006): Lifestock's long shadow. Rom.

Meier, Toni / Christen, Olaf (2012): Gender as a factor in an environmental assessment of the consumption of animal and plant-based foods in Germany. Berlin: Springer Verlag.

Öko-Institut e. V. (2005): Globales Emissions-Modell Integrierter Systeme (GEMIS). Freiburg. Nähere Infos auf der Homepage: www.gemis.de.

Popp, Alexander / Lotze-Campen, Hermann (2012): Klimaschutz an der Fleischtheke. Die globale Erwärmung und die Rolle der Landwirtschaft. In: Not für die Welt. Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Brockhaus/wissenmedia. Gütersloh/München.

Rützler, Hanni (2012): Die Ernährung von morgen. Die Zukunft unseres Essverhaltens und seine Auswirkungen auf die Globalkultur. In: Not für die Welt. Ernährung im Zeitalter der Globalisierung. Brockhaus/wissenmedia. Gütersloh/München.

Schächtele, Katharina / Hertle, Hans (2007): Die CO₂-Bilanz des Bürgers. Recherche für ein internetbasiertes Tool zur Erstellung persönlicher CO₂-Bilanzen. Forschungsprojekt im Auftrag des Umweltbundesamtes. Dessau-Roßlau/Heidelberg.

Statistisches Bundesamt (2012): Pressemitteilung: Fleischproduktion stieg im Jahr 2011 um 1,5 %. Wiesbaden.

Stratmann, Britta et al. (2008): Umweltauswirkungen von Ernährungsgewohnheiten im ZIRN Projekt „Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen“. In: Öko-Institut e. V. (Hg.). Freiburg.

Trummer, Manuel (2011): Die emotionale und kulturelle Bedeutung des Fleischkonsums: Möglichkeiten und Grenzen der Veränderung von Ernährungsgewohnheiten. Regensburg.

Umweltbundesamt (UBA) (2010): Klimaneutral leben: Verbraucher starten durch beim Klimaschutz. Dessau-Roßlau.

von Körber, Karl / Kretschmer, Jürgen (2009): Ernährung und Klima. Nachhaltiger Konsum ist ein Beitrag zum Klimaschutz. In: Landwirtschaft (2009): Der kritische Agrarbericht. Schwerpunkt: Landwirtschaft und Klimawandel. Hamm: ABL Bauernblatt Verlags-GmbH.

Wiegmann et al. (2005): Umweltauswirkungen von Ernährung - Stoffstromanalysen und Szenarien. BMBF-Forschungsprojekt „Ernährungswende“. Diskussionspapier Nr. 7. Öko-Institut e. V. (Hg). Darmstadt/Hamburg.



Angaben zur Autorin

Stephanie Schropp ist Wirtschafts- und Kommunikationswissenschaftlerin. Seit 2011 arbeitet sie als Junior Managerin Kampagnen bei der gemeinnützigen co2online GmbH in Berlin und beschäftigt sich dort unter anderem mit den Themen nachhaltiger Konsum und Energieeffizienz bei jungen Zielgruppen.

Kontakt:

Stephanie Schropp / co2online
gemeinnützige GmbH /
Hochkirchstraße 9 / 10829 Berlin.
E-Mail: stephanie.schropp@co2online.de
Internet: www.co2online.de